



MITTAGSMENÜS

12.01. - 16.01.2026

MONTAG

Fleisch |

Appenzeller Filetbraten aus dem Ofen
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und buntes Gemüse

Vegetarisch |

Belugalinsen - Ragout auf Sellerie - Kartoffelcreme
mit Portweinschalotten und Kräuteröl

DIENSTAG

Fleisch |

Geschmortes Ragout vom Weiderind
Polenta vom Holzfeuer und Zucchini - Tomatengemüse

Vegetarisch |

Thai - Basil - Tofu mit Gemüse, gebratenem Ei
und Basmatireis

MITTWOCH

Fleisch |

Schweinsfilet im Blätterteig auf Rahmsauce
Bratkartoffeln und gebratenes Gemüse

Vegetarisch |

Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen, Federkohl,
Ricotta und Zitronen - Butterbrösel

DONNERSTAG

Fleisch |

Rigatoni mit gebratenen Mostbröcklistreifen, Cherrytomaten,
Erbsen, Zwiebeln, Wirsing und Frischkäsesauce

Vegetarisch |

Rosenkohl - Süsskartoffel - Curry mit Basmatireis
und Cashewnüsse

FREITAG

Fleisch |

Frittierte Fischknusperli mit Tartarsauce
Petersilien - Kartoffeln und Blattspinat

Vegetarisch |

Überbackene Parmigiana di melanzane

Fleisch & Fisch |

CHF 25.-

Vegetarisch |

CHF 23.-

Suppe oder Salat sind jeweils im Preis inbegriffen

*Menüänderungen vorbehalten / Verfügbarkeit solange
Vorrat / Preis exkl. Dessert